



Thailand exquisit

Gourmet - Wein - Kochen

Thai Cuisine Dinner im "Thiptara" des Peninsula Hotel -- Kochkurs im Hotel Mandarin Oriental
Dinner in der Scarlett Wine Bar & Restaurant im Pullman Bangkok Hotel G
Dinner im Breeze Restaurant in der 52. Etage des Lebua Hotel
Besuch mit Verkostung in der Siam Winery

**Erleben Sie das andere Thailand eine facettenreiche Region, landestypische Spezialitäten,
exzellente Weine!**

Reisetermin: individuell – tägliche Anreise möglich

1. Tag - Eigene Anreise nach Bangkok

Nach Ihrer Ankunft am internationalen Flughafen von Bangkok Begrüßung durch einen deutschsprachigen Guide und Transfer zu Ihrem Hotel, dem **Anantara Bangkok Riverside Resort & Spa**, das für die nächsten 4 Tage / 3 Nächte ihr Gastgeber sein wird. (Early Check in ist nicht garantiert)

Das sagt das Hotel:

Tropische Gelassenheit in einer städtischen Oase
An den Ufern des großen Flusses Chao Phraya gelegen, ist das Anantara Bangkok Riverside Resort & Spa eine wahrhaftige Oase, in der sich die „Stadt der Engel“ auf eine einzigartige Weise erleben lässt. Majestätische Palmen wiegen sich sanft im Wind. Spa-Behandlungen mitten in üppigen tropischen Gärten. Luxus-Suiten im Schein der glitzernden Skyline der Stadt. Köstliche Spezialitäten aus aller Herren Länder.

<http://bangkok-riverside.anantara.de.com>

Kommen Sie an und lassen Hotel und Bangkok auf sich wirken! Genießen Sie später einen Cocktail und bewundern den imposanten Sonnenuntergang über dem Chao Phraya in der Longtail Bar, bevor wir Sie zum Dinner ins „**The Peninsula**“ einladen. Das **Restaurant Thiptara** serviert ein „Thai Fest für alle Sinne“. Von majestätischen Banyan-Bäumen und üppigen Gärten umgeben besticht das Restaurant nicht nur durch seine elegante Einrichtung, sondern auch durch seine exzellente Küche.

2. Tag - Kochkurs im Mandarin Oriental - Degustations Dinner

Nehmen Sie ein leichtes Frühstück zu sich, denn bereits um 08.00 Uhr werden Sie von Ihrem Fahrer an der Rezeption erwartet.

Auf dem Programm steht ein Kochkurs in der renommierten **Thai-Kochschule im Mandarin Oriental**. Während des Kurses von 09.00 bis 13.00 Uhr demonstriert Ihnen Ihr Kursleiter typische Methoden und Schritte für die thailändische Küche, wie zum Beispiel die Zubereitung von Zutaten und den eigentlichen Kochvorgang. Kursteilnehmer erfahren, wie Gewürzpasten zubereitet, Fleisch und Gemüse geschnitten werden und üben sich im Pfannrühren, Frittieren und Schmoren.

(Dienstags geschlossen / Aufpreis inkl. Marktbesuch Samstag und Sonntag 09.00 – 14.00 Uhr Euro 25,00 p. P.)

Nach dem Lunch Rückkehr ins Hotel. Der Nachmittag steht Ihnen für eigene Unternehmungen zur Verfügung.

Gegen 17.00 fahren wie Sie zum **Pullman Bangkok Hotel G** in der Silom Road. Ihr Tisch in der **Scarlett Wine Bar & Restaurant** in der 37. Etage ist reserviert. Die Scarlett Wine Bar ist momentan der In-Treff in Bangkok. Es bietet eine erlesene Weinauswahl von denen Sie bei Ihrem Degustations-Menü einige probieren werden. Die Menüs sind von dem 2-Michelin-Sterne-Koch Manuel Martinez, Inhaber der Louis XIII Restaurant in Paris, inspiriert.



3. Tag – Tag zur freien Verfügung

Starten Sie Ihren Tag mit einem ausgiebigen, gemütlichen Frühstück im Hotel. Danach haben Sie die Wahl: Entweder Sie verbringen den Tag in Eigenregie oder Sie wandeln auf touristischen Pfaden (fakultativ). Zwei Varianten bieten wir Ihnen an. (Buchung nur zusammen mit der Reise)

1. Variante (Halbtagestour)

Highlights der Stadt, sowie die wichtigsten Tempel - Wat Trimitr (Tempel des Goldenen Buddha), Wat Po (Tempel des ruhenden Buddha) and Wat Phra Kaew (Tempel des Smaragd Buddha) sowie „The Grand Palace“.

Preis p. P € 130,00 für 2015/16 – € 150,00 für 2016/17

2. Variante (Halbtagestour 3-4 Std.)

Streetfood in China Town

Mit dem Hotelshuttleboot geht es zunächst nach Saphan Taksin und mit dem öffentlichen Taxi-Boot zum Ratchawong Pier. Von dort aus, Fahrt mit dem Tuk Tuk zum traditionellen Shopping-Center Old Siam, wo ein ganzes Stockwerk von einem Foodcourt ausgefüllt wird. Hier können Sie zusehen, wie kleine Snacks und Köstlichkeiten zubereitet werden und natürlich auch davon kosten. Weiter geht es in das lebhafteste Chinatown. Spaziergang durch die engen Gassen mit den vielen Händlern und Garküchen. Sie können auch hier Kostproben nehmen und Interessantes über die traditionelle chinesische Küche erfahren, ehe es am späten Nachmittag zurück zum Hotel geht.

Preis p. P € 100,00 für 2015/16 – € 115,00 für 2016/17

An Ihrem letzten Abend in Bangkok haben wir erneut einen Tisch mit Aussicht für Sie reserviert. Sie speisen im wohl spektakulärsten Hotel das man in Thailand besuchen kann. In der **52. Etage des Lebua Hotel** genießen Sie nicht nur asiatisches Seafood, sondern bekommen einen sagenhaften Ausblick zu Ihrem Dinner gratis dazu. Internet: <http://www.lebua.com/>

4. Tag – Siam Winery – Hua Hin

Nach dem Frühstück Check out. Auf dem Weg nach Hua Hin besuchen und besichtigen Sie einen der größten Winzer des Landes. Allgemein heißt es, in Südafrika, Australien, Südamerika und Europa gibt es die besten Weine der Welt. Doch auch Thailand muss sich nicht verstecken. Die **"Siam Winery"** gehört zu den Top-Weingütern im Königreich. Sie besuchen die Weinkeller und erhalten Erklärungen über die Herstellung der Weine in Thailand. Natürlich wird eine Verköstigung nicht fehlen. (Geschlossen an Sonn- und Feiertagen)



Am Nachmittag erreichen Sie Ihr Strandhotel in Hua Hin.
Wählen Sie zwischen:

Hyatt Regency

Das sagt das Hotel:

Hyatt Regency ist ein luxuriöses 5-Sterne-Hotel in Hua Hin, das 230 Kilometer südwestlich von Bangkok, am Golf von Thailand, an einem 200 Meter langen Strand liegt. Es ist der längste Strandabschnitt von allen Hotels in Hua Hin.

Hyatt Regency Hua Hin bietet den Besuchern eine Reihe von Luxus-Zimmer und Suiten mit Blick auf einen üppigen tropischen Garten oder den herrlichen Lagune. Nach der Entspannung in der Suite, genießen Sie köstliche Küche in einem der dies Luxus Hua Hin Hotels Restaurants oder entspannen Sie in der gemütlichen Fountain Lounge. <http://hyatregency.resortinhuahin.com>



Putahracsa Hua Hin

Das sagt das Hotel:

Das Putahracsa Hua Hin bietet luxuriöse Zimmer, die in individuellem Stil eingerichtet sind. Im Restaurant werden die Gäste mit mediterranen Köstlichkeiten mit asiatischen Einflüssen, sowie mit Tapas und Cocktails verwöhnt. Der Spabereich und die Horizon Ozone Pool sind der ideale Ort, um die Seele baumeln zu lassen. <http://www.putarachsahuahin.com/>



5. Tag – 9. Tag Erholung pur in Hua Hin

Fakultativ Besuch Hua Hin Hills Vineyard (nur englischsprachig)

Besichtigung mit Weinverkostung 09.30-14.00 od. 13.00-17.30

(Buchung nur zusammen mit der Reise)

Preis p. P € 175,00 für 2015/16 – € 195,00 für 2016/17

Leistungen: Verkostung von 3 Weinen, Tapas, Mineralwasser, Traubensaft (für Kinder unter 20 Jahren) Erfrischungstuch, Souvenir, Transfers, Elefantenritt im Hua Hin Camp.

Hua Hin Hills Vineyard liegt in der Provinz Prachuap Khiri Khan auf einem ehemaligen Elefanten Corral. Hier entstehen auf rund 30 Hektar Grund erstklassige, zum Teil preisgekrönte Siam Winery's Monsoon Valley-Weine, für deren Gedeihen ausgerechnet eine deutsche Winzerin verantwortlich ist - und das mit großem Erfolg. Die Krefelderin Kathrin Puff ist seit 2007 Kellermeisterin von Südostasiens größtem Weinproduzenten, der "Siam Winery".

Drei Premium-Weine sind die Highlights des Weingutes: ein weißer und roter Shiraz sowie ein Colombard. Außer der Kellermeisterin hat ein weiterer Deutscher in der Siam Winery das Sagen: Weinprofi Kim Wachtveitl, Sohn des legendären Hoteliers Kurt Wachtveitl, der über drei Jahrzehnte das Palasthotel "Madarin Oriental" in Bangkok führte.

10. Tag: Abreise nach Deutschland

Leider heißt es Abschied nehmen von der Strandidylle. Transfer zum Flughafen nach Bangkok (ca. 3 Stunden) und Rückflug in die Heimat.



Eingeschlossene Leistungen:

- Alle angegebenen Transfers mit deutsch- oder englischsprachigem Guide
- 3 Übernachtungen inkl. Frühstück im Anantara Bangkok Riverside Resort & Spa
- 5 Übernachtungen im gewählten Hotel in Hua Hin
- Dinner im Thai Restaurant "Thiptara" des "The Peninsula Bangkok" - ohne Getränke
- Kochkurs im Hotel Mandarin Oriental - ohne Getränke
- Dinner in der Scarlett Wine Bar & Restaurant im Pullman Bangkok Hotel G - ohne Getränke
- Dinner im Breeze Restaurant in der 52. Etage des Lebua Hotel - ohne Getränke
- Besuch mit Verkostung in der Siam Winery

Nicht eingeschlossene Leistungen:

- Anreise nach Bangkok
- Reiseversicherungen
- Getränke und Mahlzeiten, soweit nicht aufgeführt
- Trinkgelder in den Restaurants
- Trinkgelder für Guides und Busfahrer
- Ausgaben des persönlichen Bedarfs
- Telefon, Mini Bar und andere Leistungen in den Hotels
- Alle nicht genannten (fakultativen) Leistungen

Preis* pro Person in Euro im Doppelzimmer / Einzelzimmer auf Anfrage / Gruppen auf Anfrage

Anatara Bangkok Riverside Resort & Spa und Hyatt Regency Hua Hin Guest Room			01.11.16 bis 31.03.17	01.04. bis 31.10.17
Min. 2 Pers.			Euro 2.839,00**	Euro 2.679,00**
Min. 4 - 6 Pers.			Euro 2.505,00**	Euro 2.345,00**

Anatara Bangkok Riverside Resort & Spa und Putahrasca Hua Hin Sansky Villa			01.11.16 bis 31.03.17	01.04. bis 31.10.17
Min. 2 Pers.			Euro 3.019,00**	Euro 2.829,00**
Min. 4 - 6 Pers.			Euro 2.685,00**	Euro 2.495,00**

*Preise vorbehaltlich Währungsschwankungen

**Für diverse Hochsaisonzeiten in den Monaten Dezember bis April (2016 – 2017) Preise auf Anfrage.

Bei unvorhergesehenen Ereignissen behalten wir uns Änderungen vor.
Wichtig: Tourverlauf vorbehaltlich Verfügbarkeit.

Wir empfehlen den Abschluss einer Reiserücktrittsversicherung.

Zahlungsbedingungen:

20% bei Buchung der Reise.

Restbetrag 6 Wochen vor Reisebeginn.

Stornobedingungen für diese Reise:

bis 31 Tage vor Reiseantritt 25 %

ab 30. Tag bis 21. Tag vor Reiseantritt 30 %

ab 20. Tag bis 15. Tag vor Reiseantritt 50 %

ab 14. Tag bis 08. Tag vor Reiseantritt 75 %

ab 07. Tag vor Reiseantritt 90 %

am Tag des Reiseantritts, bzw. bei Nichtantritt der Reise 100 %

Fotoquelle:

Go Vacation Thailand

Siam Winery

Veranstalter:

Bärbel Kurtzahn Reisen, Hamburg